

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

65% Grenache noir
20% Syrah
10% Mourvèdre et 5% Cinsault



TERROIR

Sur des sols argilo-calcaires, nous vendangeons manuellement des raisins cultivés sur de vastes terrasses et les premières pentes des Dentelles de Montmirail.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Cuvaision longue de 21 jours. Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant commercialisation.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge foncé brillant. Un nez sur des arômes de mûres, framboises, de cassis et de réglisse. La bouche présente des notes fruits mûrs, épices et poivre. Une fraîcheur aromatique bien présente, un équilibre en bouche parfait avec une belle structure sans aucune agressivité.



ACCORDS METS ET VINS

Un vin élégant et très expressif à accorder sur veau marenge, un osso bucco ou un plateau de charcuteries et de fromages.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

La température du service doit être comprise entre 16 °C et 18 °C.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence

GIGONDAS LA CAVE 589, ROUTE DE VAISON 84190 GIGONDAS FRANCE

Tél. 04 90 65 86 27 - infos@cave-gigondas.fr - www.cave-gigondas.fr

